andrew james

Gril teppanyaki, XL & XXL

Veuillez lire ce manuel d'utilisation attentivement et le conserver pour toute consultation future.

Table des matières

Consignes de sécurité générales	Page 3
Consignes de sécurité spécifiques	Page 4
Illustration des composants	Page 5
Avant la première utilisation	Page 6
Mise en service	Page 6
Utiliser l'appareil	Page 7
Après l'utilisation	Page 7
Nettoyage	Page 8
Recettes	Page 9
Garantie UE & UK	Page 13
Élimination de l'appareil	Page 14

Consignes de sécurité générales

Lorsqu'on utilise les appareils électriques, il faut suivre les consignes de sécurité ci-dessous:

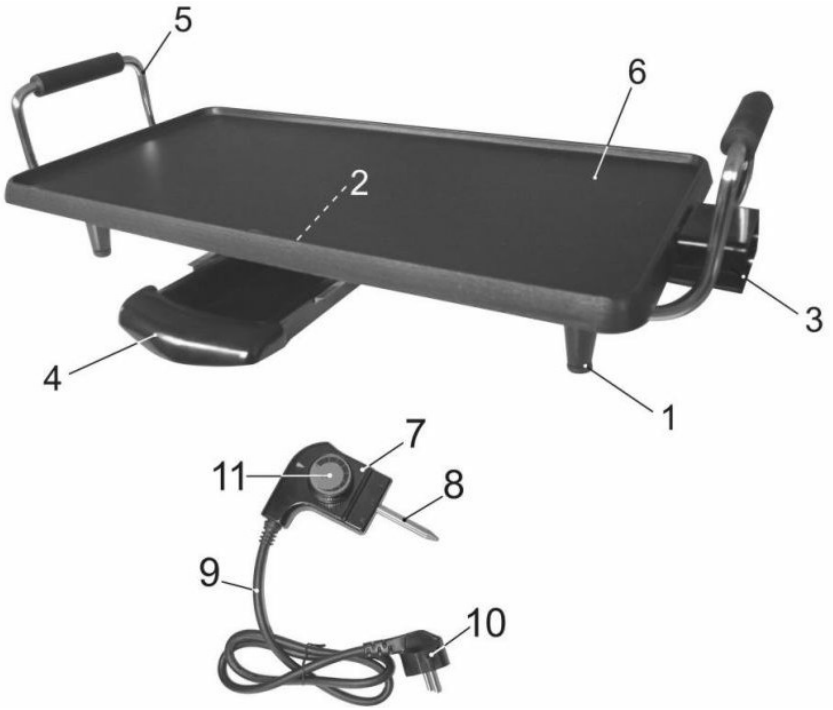
- Cet appareil est destiné à être utilisé par des personnes de plus de 8 ans et des personnes ayant les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient été donnés supervision ou des instructions quant à l'appareil et ils comprennent tous les dangers. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par les enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans. Garder l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veuillez s'assurer que la tension de votre maison correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Veuillez vérifier régulièrement qu'il n'y a pas de signes de dommages sur le cordon d'alimentation ou sur la fiche. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par un électricien ou un centre de service. Pour plus d'informations veuillez contacter notre service clientèle.
- Cet appareil n'est conçu que pour l'utilisation domestique. Un usage incorrect va invalider la garantie. Le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable de blessures ou de dommages si l'appareil est utilisé pour les fins autres que celles prévues.
- Un usage abusif peut aussi endommager l'appareil et causer des blessures.
- Ne jamais utiliser l'appareil s'il a fait tomber ou s'il y a des signes de dommages sur l'appareil. Si l'appareil est endommagé il doit être examiné/ réparé par un technicien autorisé.
- Ne jamais plonger le bloc moteur, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
- Ne jamais laisser l'appareil pendre d'une table ou d'un comptoir. Veuillez positionner l'appareil en assurant qu'il ne peut pas vous trébucher ou être tiré par inadvertance.

- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation entre en contact avec les surfaces chaudes ou les brûleurs chauds ou placer l'appareil dans un four chaud.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge ou une multiprise avec l'appareil. Si nécessaire veuillez utiliser une rallonge qui correspond à la tension de l'alimentation pour éviter le surchauffe. Ne jamais brancher tout autre appareil sur la rallonge. Veuillez positionner la rallonge en assurant qu'il ne peut pas vous trébuchera ou être tiré par des animaux ou des enfants.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude.
- Veuillez s'assurer qu'il y a assez d'espace autour de l'appareil pendant l'opération.
- Toujours débrancher l'appareil en tout sécurité. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées.

Consignes de sécurité spécifiques

- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil, utiliser toujours les poignées.
- Garder l'appareil toujours propre car il entre en contacte avec des aliments.
- Faire attention si on utilise de l'huile car l'huile est facilement inflammable et l'huile chaude peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser les objets pointus comme des couteaux ou des fourchettes pour couper les aliments sur le gril car ils endommageront la surface du gril.
- Lors de l'utilisation garder toujours l'unité à une distance d'au moins 30 cm des objets inflammables tels que meubles, rideaux, etc.
- N'utiliser que le thermostat (7) fourni avec l'appareil.

Illustration des Composants



Composants

1. Pied pour support	7. Thermostat
2. Trou pour l'égouttage des graisses	8. Capteur de température; mesure la température de la plaque
3. Prise pour le thermostat	9. Cordon secteur
4. Cuvette pour le collection des graisses	10. Fiche secteur
5. Poignée	11. Régulation par thermostat
6. Plaque de cuisson du gril	

Avant la première utilisation

- Retirer l'emballage
- Nous recommandons de nettoyer l'appareil comme décrit sous «nettoyage»

Mise en service

- Placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur
- Vérifier que le régulateur de température (11) est tourné à "OFF" et l'insérer dans la douille (3) du thermostat. Si le thermostat n'est pas inséré correctement, cela peut provoquer l'appareil de se réchauffer incorrectement, dont la conséquence causer les dommages ou accidents. Il faut donc s'assurer que le thermostat est correctement installé.

- Connecter l'appareil à une prise bien installée 230V, 50 Hz du prise de courant .
- Régler la température (11) selon votre préférence.

Fonction	**Réglage de température en˚C approx.**	**Utilisation**
Min		
1	Jusqu'à 100˚C	Garder au chaud/préparer
2	Jusqu'à 100˚C	Bouillonnement
3-4	200˚C-230˚C	Faire sauter
5	maximum	Griller

Note: Les températures indiquées sont uniquement comme référence.

- L’appareil a atteint la bonne température lorsque le voyant de contrôle du thermostat (7) s’éteint. Pendant le fonctionnement la lampe de contrôle s’allume de temps en temps pour indiquer que la température est maintenue correctement.

Utiliser l’appareil

Préchauffer le gril pendant environ 5 minutes. Quand la lampe témoin s’éteint le gril est prêt à emploi

- Le temps de cuisson dépend de la quantité et de quel sorte d’aliments ainsi que le degré de cuisson. Veuillez décider le temps de cuisson selon votre propre expérience.
- Toujours utiliser des spatules fournis avec le gril, une spatule en bois ou des ustensiles de Teflon pour cuire la nourriture pour éviter d’endommager le revêtement anti adhésif sur la surface de cuisson du gril.
- Une fois la cuisson terminée la nourriture peut être gardée au chaud en tournant les contrôles à **Min**.

Cuvette pour collection des graisses (4)

Note! Le bac sous la plaque chauffante doit être inséré. La graisse qui se produit pendant la cuisson s’accumulera ici. Quand on cuit sur le gril, toujours vérifier régulièrement le contenu et vider la cuve quand il est nécessaire.

Après l’utilisation

Pour éteindre l’appareil, tourner tout d’abord le régulateur de température à «OFF» et débrancher l’appareil. Ne jamais retirer le thermostat de l’appareil jusqu’à ce que le dispositif soit bien refroidi, car il est toujours très chaude après l’utilisation

Nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil toujours le débrancher et attendre que l'appareil soit refroidi.
- Ne pas utiliser une brosse métallique ou tout autre ustensile abrasif pour le nettoyage car cela pourrait endommager la surface du gril.
- L'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans l'eau ou toute autre liquide.

Plaque chauffante

- Veuillez supprimer les résidus de nourriture lorsqu'ils sont encore chauds avec un chiffon humide ou une serviette en papier.
- Toujours nettoyer la surface chauffante à l'aide d'un éponge douce et d'eau savonneuse, puis essuyer à l'eau propre et sécher soigneusement avec un chiffon doux.
- Après le séchage de la surface du gril, nous recommandons d'appliquer une petite quantité d'huile à la surface de la grille.

Cuvette pour collection des graisses

Pour nettoyer la cuvette, le tirer d'le bac collecteur fat du grill, disposer le contenu d'une manière sécuritaire et toujours nettoyer la casserole à l'eau savonneuse.

Logement

Nettoyer le boîtier avec un chiffon légèrement humide.

Thermostat

- Veuillez nettoyer le thermostat avec un essuie-tout doux ou un chiffon doux et sec
- Ne jamais nettoyer le régulateur avec des éléments mouillés comme un chiffon humide, car cela pourrait entraîner une électrocution ou un incendie.
- Ne jamais immerger le cordon dans l'eau ou tout autre liquide

Recettes

Crevettes au bacon

Pour deux personnes

10 grosses crevettes fraîches

5 tranches de bacon entrelardé, coupé en deux

5 tomates séchées au soleil, coupé en deux

Petite quantité d'huile d'olive

10 cure-dents

1. Huiler la surface du gril teppanyaki. Préchauffer le gril sur le réglage de température 5.
2. Placer un morceau de tomate sur chaque crevette, envelopper chaque crevette dans une tranche de bacon et fixer le rouleau avec un cure-dents.
3. Poser toutes les crevettes sur le surface de cuisson et cuire jusqu'à ce que le bacon soit cuit.

Brochettes de poulet à la sauce satay

Pour trois personnes

1/2 piment rouge, épépine et finement haché

2cm morceau de gingembre

1 gousse d'ail

Un citron vert, pour jus et zeste

Une cuillère à soupe de miel

2 cuillères à soupe de sauce de soja

3 cuillères à soupe de beurre de cacahouète

3 poitrines de poulet, en gros morceaux

Brochettes

1. Émincer à l'aide d'un robot culinaire le piment, le gingembre et l'ail jusqu'à homogénéité.
2. Ajouter le jus et le zeste d'un citron vert, le miel, le sauce de soja et le beurre de cacahouète, et mélanger encore.
3. Placer les morceaux de poulet dans une moule ou assiette. Couvrir le poulet avec la marinade, puis couvrir le plat d'un film étirable et placer au réfrigérateur pour 30 minutes.
4. Retirer le poulet du réfrigérateur et enfiler les morceaux sur des brochettes.
5. Badigeonner la surface du gril avec un peu d'huile et régler la température au réglage 5.
6. Une fois préchauffé, placer les brochettes de poulet sur le gril pour les cuire, en les tournant à mi-cuisson.

Nouilles à la sauce au piment doux

Pour deux personnes

150g de nouilles

4 cébettes, finement hachés

50g de tomates cerise, coupés en deux

1/2 piment rouge, épépine

3 cuillères à soupe de sauce au piment doux

Jus d'un citron vert

100g de grosses crevettes, précuites

50g de bébé épinards

30g de cacahuètes

1. Cuire les nouilles 4-5 minutes à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Badigeonner la surface du gril avec un peu d'huile et régler la température au réglage 4.
3. Dans un bol, mélanger bien les crevettes avec la sauce au piment, le jus de citron vert et le piment haché.
4. Placer les crevettes sur le gril teppanyaki et ajouter les nouilles. Faire sauter 2-3 minutes.
5. Enlever les crevettes et nouilles du gril. Ajouter les tomates cerise, les épinards et les cébettes hachés, et mélanger avec les nouilles. Saupoudrer de cacahuètes et servir.

Haddock rôti aux herbes

Pour deux personnes

2 filets de haddock fumé

2 tranches de pain blanc rassis, en gros morceaux

2 cuillères à thé de mayonnaise

Un clou d'ail, écrasé

1/2 citron, zeste

Poignée de persil, haché

Sel et poivre

1. Mélanger le pain, la mayonnaise, l'ail, le persil, le zeste et l'assaisonnement.
2. Étaler ce mélange sur une côté des filets de poisson pour créer une croute épaisse.
3. Badigeonner la surface du gril avec un peu d'huile et régler la température au réglage 5.
4. Placer les filets sur le gril avec la croute vers le bas et cuire jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.
5. Retourner les filets et cuire encore 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Garantie UK & UE

Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Le reçu ou le numéro de commande est nécessaire comme preuve de paiement donc il est essentiel de les garder en lieu sûr. La garantie ne s'applique que si l'appareil est utilisé pour les fins prévue et si toutes les instructions ont été respectées. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Une utilisation abusive va invalider la garantie. On ne peut accepter les marchandises retournées que s'ils ont été emballés correctement dans l'emballage d'origine avec le reçu/numéro de commande. Ceci n'affecte pas les droits statutaires.

Les marchandises retournées devraient être nettoyées et retournées dans un état aussi proche que possible de l'état d'origine.

En cas de défaillance au cours des 12 premiers mois de la garantie fixée, nous payerons tous les frais d'envoie pour le retour. Après 12 mois le consommateur sera contraint de payer le retour de ce produit. Nous à notre tour nous payerons pour tous les frais de réparation et les frais de retour au consommateur.

Si le client souhaite retourner un produit pour un remboursement total, on a le droit de le faire sous une période de 7 jours. Veuillez visiter notre site www.andrewjamesworldwide.com pour voir notre politique de retour.

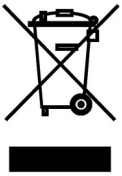
Les consommateurs sont responsable pour payer toutes taxes qui s'appliqueront sur nos produits lorsqu'ils sont expédier hors l'UE.

TVA est appliqué sur tous nos prix.

Une fois que un produit nous a été retourné nous avons pour objectif de le réparer ou de le remplacer sous une période 30 jours après avoir reçu le produit.

La garantie ne couvre aucun défaut causé par l'utilisation abusive, les dommages, l'accumulation de calcaire, ou les réparations par un tiers. En outre l'usure normale n'est pas couverte par la garantie.

Élimination de l’appareil



Veuillez noter que cet appareil est marqué par ce symbole:

Ceci signifie qu'on ne peut pas disposer de cet appareil dans les ordures ménagères parce que les déchets électriques ou électroniques doivent être éliminé séparément.

Conformément à la directive WEEE, chaque état membre doit s'assurer de la bonne collection, récupération, traitement et recyclage des déchets électriques et électroniques. Les ménages privés dans UE peut prendre leur matériel utilisé aux stations de recyclage gratuitement. Dans certains membres d’états, appareil utilisé peut être retourné au où ils ont été achetés à la condition que vous achetez de nouveaux produits. Veuillez contacter le vendeur, distributeur ou les autorités municipales pour de plus amples informations sur l’élimination des déchets électriques et électroniques.

Droit d’auteur: Andrew James